Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 3 kwietnia 1926 roku. № 14

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Sprawozdanie z działalności C. Z. P. P. i S. w R. P. za rok 1925.

(Ciąg dalszy.)

Sprawa młynów na terytorjum browarów. Zakaz eksploatacji młynów na terenie browarów, chociaż jest anachronizmem z punktu widzenia nowej ustawy, został w niej jednak umieszczony. Z chwilą opodatkowania gotowego produktu i zniesienia kontroli przemiału za pomocą wag automatycznych, zakaz taki istotnie stracił swój cel. Centralny Związek interwenjował w sprawie zniesienia tego zakazu, udało mu się jednak tylko uzyskać ustępstwo, iż sprawa uruchomienia młynów w obrębie browarów w każdym wypadku jest rozpatrywana indywidualnie, co nie wyłącza przychylnej odpowiedzi.

Nowy typ cukromierza. Na dwóch posiedzeniach zwołanych przez Państwowy Urząd Miar, Centralny Związek miał możność przedstawienia swego poglądu w tej sprawie i wpłynięcia na ustalenie nowego typu obecne obowiązującego cukromierza. Począwszy od lutego 1925 roku władze akcyzowe w wielu wypadkach sporządzały protokóły za nieposiadanie nowych cukromierzy. Dzięki zabiegom Centralnego Związku protokóły te jednak pozostały bez następstw, a Centralnemu Związkowi udało się uzyskać ustępstwo, zezwalające na używanie starych cukromierzy aż do ich zniszczenia.

Ustawa przeciwalkoholowa. Od chwili wprowadzenia w życie ustawy przeciwalkoholowej Związek Właścicieli Browarów w Polsce, a następnie Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego był zmuszony interwenjować u władz w całym szeregu spraw powstałych na tle mylnej interpretacji przepisów, jednakże największą wagę C. Z. przypisywał do usiłowań, zmierzających do zmiany § 1-go ustawy, ograniczającego wolny obrót piwem do piw, zawierających nie więcej niż $2^1/_2$ alkoholu.

Granica zawartości alkoholu w napojach, znajdujących się w handlu, a niepodlegających ograniczeniom ustawy przeciwalkoholowej, powodowała liczne nieporozumienia, ponieważ ustawowo nie określono w jaki sposób należy badać zawartość alkoholu objętościowo, czy też wagowo. Na skutek interwencji C. Z. udało się otrzymać interpretację § 1-go ustawy przeciwalkoholowej zgodną z interesami przemysłu piwowarskiego. Ministerstwo Skarbu (Departament Akcyz Monopolów) rozporządzeniem z dnia 31 grudnia 1925 roku wyjaśniło, iż w praktyce browarnianej należy stosować dla określenia ilości alkoholu wyłącznie wyrażenia wagowe. Celem uprzedzenia możliwych nieporozumień między kontrolą skarbową, a zarządami browarów w sprawie mocy alkoholowej piwa, zgodnie z nowem rozporządzeniem, organy kontroli skarbowej powinny podawać zawartość alkoholu w piwie tylko w wymiarach wagowych.

Decyzja Ministerstwa Skarbu, które przychyliło się do życzeń C. Z. jest korzystna dla przemysłu piwowarskiego, ponieważ wagowa zawartość alkoholu równająca się $2^1/_2$% odpowiada objętości zawartości wynoszącej 3,14%.

W wielu bardzo miejscowościach władze skarbowe, które nie orjentowały się w obowiązujących przepisach czyniły trudności w udzielaniu patentów na sprzedaż piwa, zawierającego do $2^1/_2$% alkoholu, chociaż sprawa była już dawno rozstrzygnięta przez Ministerstwo Skarbu i zezwolenia na sprzedaż piwa, nie przewyższającego $2^1/_2$% alkoholu, były wydawane po załatwieniu zwykłych formalności w trybie meldunkowym. We wszystkich podobnych wypadkach interwencja C. Z. odniosła pożądany skutek.

Centralny Związek miał nadzieję, że jeszcze w roku bieżącym albo w początkach roku 1926 zostanie załatwiona przez Sejm sprawa noweli do ustawy przeciwalkoholowej. Jak wiadomo, już 5 go marca 1923 r. Ministerstwo Skarbu wniosło nowelę do ustawy przeciwalkoholowej, mocą której między innemi miała być podniesiona zawartość alkoholu w piwie, niepodlegającem ograniczeniom — do 4%.

W nadziei, że sprawa stanie się wkrótce aktualną, Centralny Związek postarał się zainteresować nią prasę, by w ten sposób wpłynąć na opinję publiczną, najczęściej nie orjentującą się w rozmaitych specjalnych przepisach i łatwo wprowadzaną w błąd przez propagandę przeciwalkoholową, częstokroć rozpowszechniającą jaknajmylniejsze informacje o zawartości alkoholu w piwie i o jego wpływie na organizm. Licząc się z tem, Centralny Związek przygotował wszystko, aby w odpowiednim momencie ukazały się w prasie artykuły, omawiające potrzeby przemysłu piwowarskiego i wyjaśniające szkodliwość i bezpostawność ograniczenia ustawy. Niezależnie od tego Centralny Związek wydał broszurę pod tytułem „$2^1/_2$ czy 4%“, w której stwierdzono, że zmiana artykułu 1-go ustawy przeciwalkoholowej jest sprawą pierwszorzędnej wagi dla przemysłu piwowarskiego, że ograniczenia ustawy narażają Skarb na bardzo poważne straty i, że z punktu widzenia techniki piwowarskiej zachodzi sprzeczność pomiędzy artykułem pierwszym ustawy przeciwalkoholowej, a ustawą o opodatkowaniu piwa, która nakazuje gotowanie piwa z mocniejszej brzeczki, wreszcie podkreślono, iż brzmienie artykułu 1-go jest nawet sprzeczne z duchem ustawy przeciwalkoholowej i intencjami jej twórców, ponieważ piwo produkowane w granicach ustawy, nie odgrywa swej może najważniejszej roli, jaką jest przeciwdziałanie alkoholizmowi, przez danie masom zdrowego odżywczego napoju, zawierającego

alkohol w ilości nietylko nieszkodliwej, ale nawet pożytecznej dla zdrowia.

Niestety, jak się później okazało, sprawa rozpatrzenia ustawy przeciwalkoholowej została odroczona, a nowela będzie prawdopodobnie wniesiona w nieco zmienionej formie. Centralny Związek będzie starać się, o ile się to okaże możliwe, o rozgraniczenie spraw, które, nie mając nic wspólnego ze zmianą pierwszego paragrafu ustawy przeciwalkoholowej, mogą tak ważną dla naszego przemysłu sprawę tylko niepotrzebnie opóźnić, a nawet mogą jej pomyślnemu załatwieniu zaszkodzić.

Próby dokonywania analiz piwa, celem zbadania zawartości alkoholu, czynione przez niektórych urzędników skarbowych, o czem donoszono z kilku okręgów, udało się Centralnemu Związkowi powstrzymać przez podanie w wątpliwość wiedzy fachowej często nieprzygotowanych do tego „analityków". Pomyślny również wynik odniósł protest Centralnego Związku w sprawie dokonywania rozbioru przez laboratorja prywatne i w sprawie ściągania z browarów opłat za te rozbiory.

O konflikcie, jaki powstał na tle ustawy przeciwalkoholowej w sprawie składów hurtowych piwa, mówiliśmy już powyżej.

Zupełną niespodzianką był okólnik wojewody poznańskiego, wydany w miesiącu lipcu b. r., a zakazujący sprzedaży piwa na dworcach kolejowych, w obrębie zabudowań stacyjnych, w pociągach i we wszystkich miejscach przewidzianych w artykule 7 ustawy przeciwalkoholowej i zabraniający podawania piwa w dni świąteczne w restauracjach, jadłodajniach i t. d.

Wydając powyższe rozporządzenie, wojewoda poznański opierał się na bezpodstawnem orzeczeniu Wielkopolskiej Izby Skarbowej w Poznaniu, która przyszła do wniosku, że „wszelkie piwa, wina, wina owocowe, oraz wszystkie inne napoje alkoholowe, jakie obecnie są w handlu, zawierają bezwarunkowo więcej, aniżeli $2^1/_2$% alkoholu". W sprawie tej Centralny Związek niezwłocznie zwrócił się do Ministerstwa Spraw Wewnętrznych, do Ministerstwa Skarbu i Prezydjum Rady Ministrów. W złożonych memorjałach Centralny Związek zaznaczył, iż wojewoda wydał okólnik, będący w sprzeczności z obowiązującemi ustawami bez wiedzy władz centralnych, opierając się na błędnem orzeczeniu Wielkopolskiej Izby Skarbowej, chociaż powinien był wiedzić, że na jego terytorjum wyrabiane jest piwo np. grodziskie, zawierające 1,2 do 1,8% alkoholu.

Na skutek interwencji Centralnego Związku sprawa została zlikwidowana bardzo prędko przez specjalną komisję Ministerstwa Skarbu, która udała się do Poznania natychmiast po interwencji Centralnego Związku.

Przedstawiciel Centralnego Związku był obecny na wystawie przeciwalkoholowej w Katowicach i miał możność stwierdzić, że tego rodzaju manifestacje nie przedstawiają żadnego niebezpieczeństwa dla przemysłu piwowarskiego.

W sprawie redukcji koncesyj wyszynkowych poza szeregiem podań Centralny Związek brał udział również w delegacjach związku restauratorów do Ministerstwa Skarbu. Sprawa ta jednak jest ściśle związana z nowelą do ustawy przeciwalkoholowej, która nie wpłynęła, jak zaznaczyliśmy powyżej, na plenum sejmowe.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Uodpornienie piwa.

Dzisiejsza medycyna w walce z chorobami zakaźnemi czyni największe wysiłki w kierunku uodpornienia organizmu przez wprowadzenie do krwi czynników, które są zdolne do skutecznej walki z zarazkami chorobotwórczemi. Prace w tym kierunku już wydały świetne rezultaty i pozwoliły zapobiedz szerzenu się wielu chorób, wobec których jeszcze niedawno wiedza medyczna była bezsilna.

Zasadnicza myśl tej metody polega na wytworzeniu w organizmie ludzkim i zwierzęcym środowiska niekorzystnego lub wręcz zabójczego dla mikrobów.

Droga na jaką wkroczyła medycyna jest tak nęcącą i zachęcającą przez osiągnięte rezultaty, że wielu uczonych, pracujących nad rozwojem techniki w przemyśle fermentacyjnym, poczęło robić próby, zmierzając do uodpornienia produktów takich, jak piwo, wino i t. d. przeciwko szkodliwym wpływom, niektórych drobnoustrojów. W roku 1910 dr. Wahl z Chicago podał do publicznej wiadomości poraz pierwszy rezultaty doświadczeń, których celem było otrzymanie piwa odpornego na działanie drobnoustrojów, powodujących zaburzenia. Metoda d-ra Wahla polegała na wprowadzeniu do zalewu podczas hy-

dratacji specjalnych kultur, przyczem temperatura zalewu była utrzymywana na poziomie, sprzyjającym rozwojowi pewnych mikrobów. Omawiając pracę d-ra Wahla, profesor Petit z Nancy, wyraził się w sposób następujący: „Te teorje wprowadzają wyrób piwa na zupełnie nowe drogi, które możnaby nazwać próbami „szczepienia piwa". Przyjmując te metody, piwowarstwo naśladuje przykład medycyny, zwracając szczególną uwagę na szczepionki i surowice, substancje czyniące organizm odpornym na mikroby, a więc i na choroby, powodowane przez nie. Organizmu nie można ustrzedz przed zakażeniem, dlatego większą wagę przypisuje się obronie organizmu, pobudzonej przez surowicę, niż dezynfekcji, która tylko do pewnego stopnia zmniejsza ryzyko zakażenia".

W sprawie uodpornienia piwa wygłosił niedawno bardzo ciekawy odczyt profesor Van Bogart - Wauters, na posiedzeniu belgijskiego towarzystwa zymologicznego (L'immunologie et les milieux de culture. Le Petit Journal du Brasseur, Nr. 1365, str. 337).

Zdaniem prelegenta dwie metody zepewniają obronę przeciwko infekcji w przemyśle fermentacyjnym. Po pierwsze: dążenie drogą odpowiedniego zakwaszenia brzeczki do otrzymania środowiska, sprzyjającego powstawaniu zdrowego produktu, co daje się osiągnąć przez dokładne badania Ph i jego wpływu na części składowe piwa; po drugie: uodpornienie środowiska przeciwko rozwojowi szkodliwych drobnoustrojów t. zn. zmniejszenie żywotności i powstrzymanie rozwoju pewnych mikrobów przez substancje wytwarzane albo przez nie same, albo drogą bezpośredniego na nie oddziaływania. Pierwsza metoda otrzymała już zadawalające rozwiązanie dzięki pracom prof. Marka Van Laera i innych. Co się tyczy drugiej metody, prelegent oświadcza, że od 1909 roku pracował nad tem, by przeciwdziałać rozwojowi w brzeczce obcych drobnoustrojów, szkodliwych dla piwa. Otrzymane rezultaty są bardzo zachęcające.

Zasada, na której opiera się omawiana metoda jest bardzo prosta. Wiele drobnoustrojów wytwarza w środowisku, w którem się rozwijają, substancje szkodliwe dla ich rozwoju, a nawet częstokroć wprost uniemożliwiają ich rozmnażanie się. Substancje te zostały nazwane przez Besredkę antywirusem.

Niezależnie od tego należy zaznaczyć, że w celu zniszczenia szkodliwych drobnoustrojów mogą być użyte takie substancje jak: bakterjolizyna, cytotoksyna i t. d.

Prelegent jest przekonany, że metody stosowane w medycynie i weterynarji mogą również być zastosowane w przemyśle, w którym drobnoustroje odgrywają tak wielką rolę. Należy dążyć do pomagania w rozwoju mikrobom pożytecznym lub niszczyć ustroje szkodliwe i zapobiegać ich rozwojowi. Środowiska takie, jak brzeczka w browarze, lub w gorzelni mogą być „szczepione", to znaczy możemy im dać wszystkie własności organizmu, który został uodporniony przez szczepienie.

Znając mikroorganizmy, znajdujące się w brzeczce, możemy wprowadzić do środowiska substancje, sprzyjające im lub powodujące ich zanik, zależnie od potrzeby.

Posiew staphilokoków daje po upływie 10 dni bardzo obfity ilościowo i intensywny rozwój hodowli. Jeżeli przefiltrujemy pożywkę, w której odbywało się hodowanie, otrzymamy środowisko „zaszczepione" w stosunku do staphilokoków, to znaczy środowisko, w którem staphilokoki nie mogą działać ani się rozwijać. Pożywka ta nawet po rozwodnieniu zachowuje swoje własności. Przykład ten jest bardzo zachęcający do zastosowania podobnej metody do brzeczki piwnej. Nic nie stoi na przeszkodzie dążeniom, zmierzającym do stworzenia w browarach, gorzelniach, mleczarniach, w fabrykach win i serów środowisk, sprzyjających rozwojowi drożdży i drobnoustrojów użytecznych, a niszczących lub powstrzymujących rozwój mikrobów szkoliwych przez zastosowanie odpowiedniego „szczepienia". Substancja uodparniająca jest przeważnie również odporna na ciepło. Ogrzewana w ciągu 20 minut do 120° nie traci swych własności. Fakt ten pozwala osiągnąć pożądane rezultaty w praktyce. Jeżeli naprzykład będziemy ogrzewać brzeczkę, do której domieszano hodowlę danego mikrobu, w temperaturze wrzenia, utrzymanej w ciągu 30 minut, mikroby zostaną zabite, ale własności antytoksyczne zostaną zachowane. Antywirus ten nie będzie miał żadnego wpływu na drożdże, ponieważ działalność jego jest specyficzna i będzie skierowana przeciwko drobnoustrojom, które wytworzyły te bakterjobójcze substancje.

Wyjaśnia to nam wiele rzeczy, które narazie były trudne do zrozumienia.

Niektóre browary, których czystość pozostawia wiele do życzenia, produkują pomimo infekcji piwo o trwałości, przewyższającej trwałość piw w browarach, starających się utrzymywać jaknajwiększą czystość, stosujących dezynfekcję, sterylizujących urządzenia w regularnych odstępach czasu.

Fakt ten może być wytłomaczony jedynie obecnością naturalnego antywirusa lub antytoksyn, które bronią piwo przed szkodliwemi drobnoustrojami. Stwierdziły to, jak mówi prelegent, jego doświadczenia, które trwały nieprzerwanie od 1909 roku: pożywki, w których rozwijały się kultury rozmaitych drobnoustrojów, powodujących choroby piwa, są zabójcze dla tych mikrobów, lub wpływają na ich osłabienie; drożdże zaś w tych pożywkach rozwijają się jaknajpomyślniej tak, jak w sterylizowanej brzeczce. Przy badaniach nie należy zapominać, o antagonizmie

istniejącym pomiędzy pewnemi gatunkami drobnoustrojów. Kończąc swój odczyt, prelegent wyraził nadzieję, że praktyczne zastosowanie osiągniętych rezultatów będzie się coraz bardziej rozszerzało i przyczyni się niewątpliwie do zwiększenia trwałości zagrożonych przez drobnoustroje produktów.

Po odczycie nastąpiła dyskusja, w której zabierali głos: Marc Van Laer, Effront, Janssens i t. d.

Van Laer zaznaczył, że przed 5 laty próbował przygotować aglutynacyjną surowicę dla drobnoustrojów, powodujących ścinanie się, przyczem stosował metodę zastrzyków podskórnych królikom, używając mikrobów w pełni rozwoju. Niestety, króliki reagowały bardzo nieznacznie, w następstwie czego działanie surowic było bardzo słabe. Chociaż próby te nie były ponawiane, byłoby bardzo ciekawem wznowienie ich i zastosowanie zastrzyków, powodujących silniejszą reakcję, celem otrzymania surowic bardziej czynnych. Następnie p. Van Laer przypomniał doświadczenia Chabot czynione z bakterjofagami. Dodanie do piwa zakażonego pewnych kultur bakterjolitycznych zupełnie wyraźnie powstrzymywało chorobę piwa. Naogół biorąc wszyscy mówcy, którzy zabierali głos po referacie, potwierdzali poglądy prelegenta. Jedynie Effront uważał, że należy bardzo ostrożnie przeprowadzać analogję w zastosowaniu immunologji od istot żywych z jednej strony i do systemów bezwładnych, jak brzeczka piwna, z drugiej strony. W organiźmie żywym następuje natychmiast reakcja przeciwko infekcji i powstają antitoksyny. Inaczej się rzecz ma w drugim wypadku, gdzie powstawanie antytoksyn w rzeczywistości jest sprawą zewnętrzną. Są jednakże pewne antagonizmy drobnoustrojów, które dają się z łatwością zastosować w przemyśle dla otrzymania trwałego produktu. Zdaniem p. Effront znaczna część reakcji uodparniających należy do zjawisk absorbcji, co tłomaczy fakt, że tkanki o wiele łatwiej dają się uodpornić niż ciała bezwładne. P. Cappuyns wspomniał o browarze, w którym drożdże są stale zakażane przez pewne mikroby, ale piwowarowi bardzo zależy na tej infekcji ponieważ zapewnia ona trwałość piwu i nadaje mu specjalny smak. Zdaniem wspomnianego mówcy należałoby wynaleźć surowicę, któraby mogła uodpornić piwo przeciwko jaknajwiększej ilości mikrobów.

Prelegent, który zabrał głos w końcu dyskusji, zwrócił uwagę na to, że właściwie wszystkie wysiłki powinny mieć jedynie na celu przygotowanie surowic, i innych produktów pochodzenia organicznego, które można byłoby użyć w charakterze specyficznych środków w stosunku do czynników chorobotwórczych, mogących rozwijać się w środowiskach, do jakich należy brzeczka piwna.

Witaminy.

Od chwili odkrycia Prof. Kazimierza Funka zainteresowanie sprawą witamin wrasta coraz bardziej, chociaż pomimo osiągniętych poważnych praktycznych wyników (zastosowanie w wypadkach krzywicy, Beri-Beri, skorbutu i t. p). istota i skład chemiczny witamin nie zostały dotychczas jeszcze bliżej zbadane. W Polsce mówi się i pisze o witaminach znacznie mniej niż poza jej granicami, chociaż odkrycie witamin jest dziełem polaka, pochodzącego z Warszawy.

Według wszelkiego prawdopodobieństwa ustrój zwierzęcy nie jest w możności sam wytwarzać witamin i otrzymuje je z pożywienia pochodzenia roślinnego.

Dotychczas nie udało się wydzielić witamin w czystej postaci, lecz na podstawie ich działania i własności rozróżniamy 3 najważniejsze rodzaje witamin: witaminy A, B i C.

Witamina B jest szczególnie obfita w drożdżach. Jest ona bardzo odporna na wysoką temperaturę i suszenie. Z surowców używanych do wyrobu piwa, jęczmień zawiera również duże ilości witaminy B, która, jak wiadomo, zapobiega i leczy chorobę Beri-Beri, polegająca na porażeniu nerwów obwodowych, upadku ogólnym sił, osłabieniu serca i t. d.

Zawartość witaminy B w drożdżach jest jeszcze znaczniejsza niż w jęczmieniu. Z tego względu niektóre gatunki piwa ze względu na własności witaminy B są zalecane na dalekim Wschodzie, jako środek leczniczy.

Witamina A nie zdaje się być substancją jednolitą. Własności jej wskazują na to, iż ma się do czynienia z dwiema różnemi substancjami. Jedna z nich sprzyja rozwojowi i wzrostowi zwierząt, druga wpływa na osadzanie się wapnia w kościach i w ten sposób zapobiega krzywicy. Witamina A dostaje się do organizmu zwierzęcego przeważnie z pokarmem roślinnym i spotyka się szczególnie obficie w tłuszczach, maśle, żółtku, jaj, tranie i t. d. Witamina ta nie znosi utleniania. Masło ogrzewane do 120° bez dostępu powietrza zachowuje ją, natomiast traci ją masło ogrzewane do wspomnianej temperatury, jeżeli dzieje się to przy wolnym dostępie powietrza.

Witamina C spotyka się w roślinach i w soku owoców i prawdopodobnie powstaje podczas kiełkowania. Jest bardzo wrażliwa na utlenianie, i ulega zniszczeniu pod wpływem kwasów i zasad, dlatego wiele artykułów spżywczych wcale jej nie zawiera.

Badania nad witaminami, dokonane przez profesora Funka i przez wielu innych uczonych na całym świecie, dokonały zupełnego przewrotu w dotychczasowych poglądach na wartość odżywczą rozmaitych pokarmów.

Pogląd, iż najważniejszemi są pokarmy, zawierające tylko ciała białkowe, tłuszcze, węglowodany

(mąka, cukier) sole i wodę, okazał się błędnym. Wyszczególnione pożywienie nie jest dostateczne i przy wyłącznem stosowaniu może powodować liczne choroby. Choroby, wywołane brakiem witamin, nazwano awitaminozami.

Surowce, z których jest przygotowywane piwo i drożdże, nie posiadając wszystkich witamin posiadają niektóre z nich w bardzo dużej ilości, co potwierdza pogląd, iż piwo posiada pierwszorzędne własności odżywcze.

JESZCZE W SPRAWIE ANKIET C. Z. P. P. i S.

Na ostatniem zebraniu zarządu C. Z. P. P. i S. zastanawiano się nad przyczyną rażącej obojętności browarów w sprawach często bardzo żywotnych dla piwowarstwa. Chodziło o niesłychanie małe zainteresowanie się browarów ankietami C. Z.

Przyczyny tego faktu nie można składać całkowicie na karb zwykłej obojętności. Trudno przypuszczać, by browary mogły być zupełnie nieczułe na sprawy, których takie czy inne rozstrzygnięcie może wyrazić się w zmniejszeniu lub zwiększeniu ogólnych kosztów przesiębiorstwa.

Trudno uwierzyć, by właściciele przedsiębiorstw przemysłowych, wbrew własnym interesom, starali się utrzymać stan rzeczy częstokroć dla nich niekorzystny. Mała ilość odpowiedzi, nadesłanych na rozpisywane ankiety, da się wytłomaczyć jedynie błędnem zrozumieniem charakteru i działalności C. Z. P. P. i S., który zużytkowywa cały, znajdujący się w jego posiadaniu, materjał cyfrowy i informacyjny wyłącznie w interesie przemysłu piwowarskiego.

Zdaje się, że browary, nie odpowiadające na ankiety, nie zdają sobie w dostatecznej mierze sprawy z tego, że wszelkie informacje nadsyłane do C. Z. posiadają charakter ściśle poufny i są zużytkowywane przez C. Z., w taki sposób, iż może to przynieść tylko korzyść nigdy zaś szkodę przemysłowi piwowarskiemu i poszczególnym przedsiębiorstwom.

Dodać należy, że nadsyłane do C. Z. dane są uważnie przeglądane, segregowane i opracowywane w taki sposób, że może to przyczynić się jedynie do poparcia naszych postulatów.

Chcąc usunąć wszelkie przeszkody, jakie mogłyby ujemnie wpłynąć na wynik ankiety, C. Z. postanowił zmienić ich formę.

Dotychczas kwestjonarjusze były drukowane w „Przemyśle Piwowarskim". Formularz ostatniej ankiety został załączony na oddzielnym arkuszu. Na zmianę wpłynęła obawa, iż kierownik browaru, po przeczytaniu tygodnika, zapominał o odpowiedzi w nawale innych zajęć.

Mamy nadzieję, że dokonana zmiana usuwa ostatnią przyczynę, wpływającą na milczenie browarów.

INFEKCJA PRZED WARZENIEM BRZECZKI.

W sprawie tej zamieszcza ciekawy artykuł szwajcarskie czasopismo piwowarskie „Revue de la Brasserie", podając rezultaty prac Moritz'a i Michała Torion'a, który poruszył ten temat w „Le Moniteur de la Brasserie".

Wielu piwowarów przypuszcza, że przez warzenie brzeczka staje się zupełnie jałową i że i ten sposób wszelkie niebezpieczeństwo infekcji zostaje usunięte. Zdaniem wspomnianych badaczy pogląd ten jest zbyt optymistyczny.

Nie ulega wątpliwości, że warzenie działa zabójczo lub osłabiająco na mikroby, których obecność jest szkodliwa, ale nie znaczy to, że sama substancja ich zostaje usunięta, zmienia ona jedynie charakter i własności, co jednak może mieć jeszcze poważne następstwa. Wszyscy zgadzają się na to, że brzeczka, przed wyjaławianiem drogą warzenia, zawiera najrozmaitsze obce ciała, wprowadzone do niej z jęczmienia; organizmy te są o wiele mniej szkodliwe po warzeniu brzeczki i ponieważ tracą bardzo dużo na swej żywotności; pozostają jednak w brzeczce i wpływ ich daje się zauważyć podczas fermentacji, a jeszcze później w piwie.

W pewnym browarze, gdzie warzono z przerwą dwudniową i gdzie resztki poprzedniej warki pozostały w przewodach, stwierdzono wyraźne oznaki zakażenia, pomimo, iż resztki te były warzone razem z brzeczką. Piwo tej warki bardzo źle się klarowało wówczas, gdy piwa, przyrządzone z tych samych surowców, ale warzone w innych kotłach, klarowały się zupełnie normalnie.

Doświadczenie, dokonane w innym browarze, wskazuje na fakt podobny. Ochłodzona brzeczka, po upływie 48 godzin, została dodana do kotła, gdzie już się znajdowała gorąca brzeczka z innej warki. Pomimo, iż temperatura była doprowadzona do właściwego stopnia, piwo tej warki klarowało się z trudnością, chociaż doświadczenie odbywało się w zimie.

Ponieważ te doświadczenia były dokonane przed

kilku laty, postanowiono, celem sprawdzenia ich ścisłości, powtórzyć je w nieco odmiennej formie.

Wydobyto z głębi kotła osad, powstały z ekstraktu słodowego i chmielu, wysuszono go, sproszkowano i zmieszano z wodą. Oglądana pod mikroskopem, mieszanina ta nie przedstawiała żadnych niepokojących oznak. Następnie dodano ją do brzeczki, wyjaławianej w ciągu 48 godzin. Po upływie pewnego czasu stwierdzono na powierzchni obecność pleśniaków, dzikich drożdży i bakteryj. Po kilku dniach produkt tego doświadczenia oznaczał się już złym smakiem i był w pełni rozkładu.

Drugie doświadczenie było zbliżone do pierwszego. Wzięto dwie próbki wyjałowionej brzeczki; do jednej z nich dodano małą ilość mieszaniny, pochodzącej z osadu wydobytego z warzelni, drugą pozostawiono w pierwotnej formie dla porównania. Następnie wyjałowiono trzykrotnie obydwie próbki i przechowywano je w ciągu trzech dni w ciepłocie 25° C., przyczem nie spostrzeżono żadnych wyraźnych różnic. Różnica wystąpiła dopiero, gdy je dodano do brzeczki, pochodzącej z innej warki. Po upływie 48 godzin brzeczka, do której dodano próbkę porównawczą, była zupełnie zdrowa, wówczas gdy brzeczka, do której dodano próbkę, zawierającą mieszaninę z osadu, zdradzała wyraźnie oznaki zakażenia przez dzikie drożdże, grzyby i pleśń.

Wspomniani badacze przychodzą do wniosku, że resztki brzeczki, pozostające w przewodach i w urządzeniach, podobnież jak wszelkie osady, przedstawiają bardzo poważne niebezpieczeństwo pomimo, iż zdawałoby się, podlegają razem z brzeczką sterylizacji podczas warzenia.

UMOWA POMIĘDZY CZECHOSŁOWACJĄ A AUSTRJĄ W SPRAWIE NAZW PIWA.

Pierwszego maja wchodzi w życie umowa, zawarta pomiędzy Czechosłowacją a Austrją, która między innemi dotyczy nazw piwa. Odnośny ustęp brzmi, jak następuje „Nazwy piw, wskazujące na ich pochodzenie z republiki Czechosłowackiej lub z jakiejkolwiek miejscowości czy też dzielnicy tejże republiki nie mogą być używane dla oznaczenia ogólnego typu lub gatunku piwa.

Wolno ich używać jedynie dla stwierdzenia pochodzenia piwa, które było wyprodukowane w tym lub innym okręgu, czy też w tej lub innej miejscowości, która odpowiada nazwie. Używanie tych nazw w stosunku do piw, wyprodukowanych gdzieindziej, jest zabronione bez względu na to czy będzie zaznaczone prawdziwe pochodzenie piwa czy też nie, podobnież zabrania się poprzedzanie omawianej nazwy słowami „rodzaj", „typ" lub podobnemi, niezależnie od tego czy nazwa ta będzie umieszczona w początku etykiety, czy też dalej, wyrażona słowami lub rysunkiem".

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

W sprawie odliczania od ostatecznego zaniku nadmiarów w ciągu roku dopisywanych do księgi magazynowej, powtórnie interwenjowaliśmy w Ministerstwie Skarbu, gdzie nam oświadczono, że przychylna decyzja już zapadła, i że w tych dniach rozesłany będzie odnośny okólnik.

W sprawie rozporządzenia, dotyczącego handlu piwem, jak donosiliśmy w Nr. 13, został opracowany przez C. Z. projekt, ujmujący w jedną całość wszelkie okólniki, zakazy i uprawnienia do handlu piwem. Dnia 29 b. m. przedstawiciel C. Z. był obecny na posiedzeniu w Ministerstwie Skarbu, na którem ustalono: 1) że handel i wyszynk piwa zawierającego do $2^1/_2{}^0/_0$ alkoholu nie podlega żadnym ograniczeniom, 2) że koncesje na handel hurtowy piwem, bez względu na zawartość alkoholu, nie podlegają ani ograniczeniom ustawy przeciwalkoholowej (co do ich ilości), ani też rozporządzeniu p. Prezydenta Rzeczypospolitej, dotyczącemu osób uprzywilejowanych. W najbliższych dniach projekt przedstawiony przez C. Z. będzie szczegółowo rozpatrywany i nie omieszkamy go opublikować w naszym tygodniku.

Butelkowanie piwa przez detalistów zasadniczo jest zabronione, jednakże Ministerstwo Skarbu, chcąc uwzględnić niezmiernie trudne nieraz warunki komunikacyjne na kresach wschodnich, gdzie nie raz po 50 — 70 kilometrów piwo przewozi się końmi, wyda w najbliższych dniach rozporządzenie, zezwalające na butelkowanie piwa w składach detalicznych, o ile te znajdują się znacznej odległości od browaru. Obciąg będzie zawarunkowany zarówno przepisami sanitarnemi, jak i akcyzowemi.

Do dnia 30 marca otrzymaliśmy 23 odpowiedzi na rozesłaną ankietę w sprawie zaników, czyli $10^0/_0$ ogólnej ilości browarów. Tylko w trzech wypadkach zanik faktycznie pomieścił się w granicach zaniku przyznanego. Zanik rzeczywisty przewyższa normy przyznane o $2{,}43^0/_0$, a w poszczególnych wypadkach dochodzi nawet do $8{,}8^0/_0$.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	24/III.	22 — 23 zł.
	26/III.	23 zł.
	27/III.	22 — 23 zł.
Poznań.	24/III.	20,25 — 22,25 zł.
	26/III.	21,25 — 23,25 zł.
	27/III.	21 — 23 zł.
	29/III.	21 — 23 zł.
Lwów.	24/III.	18 — 19 zł.
	26/III.	18 — 19 zł.
	29/III.	18 — 19 zł
Lublin.	24/III.	22 zł.
	25/III.	22 zł.
	29/III.	22 zł.
Bydgoszcz.	25/III.	20 — 22 zł.
	27/III.	20 — 22 zł.
Toruń.	27/III.	22,50 zł.
Grudziądz.	24/III.	22,50 — 24 zł.
	26/III.	21 — 23 zł.
	27/III.	22 — 24 zł.
Katowice.	26/III.	22,50 — 25 zł.
	27/III.	22,50 — 25 zł.
Berlin.	24/III.	17,00 — 19,30 Mk. n.
	26/III.	17,00 — 19,30 Mk. n.
	27/III.	17,00 — 19,30 Mk. n.
Hamburg.	24/III.	Dunaj 8,50 hfl ,
	25/III.	Dunaj 8,55 hfl., Malt. barley 8,90 hfl.
	29/III.	Dunaj 8,10 hfl.
Chicago.	23/III.	52 — 72 cts. za bushel.
	25/III.	52 — 72 cts. za bushel.
New York.	23/III.	Malting barley 69 cts. za bushel.
Winnipeg.	23/III.	Na maj 60,5 cts. za bushel.
	27/III.	60 cts. za bushel na maj.

CENY CHMIELU.

Praga. 25/III. Na rynku w Zatecu obroty ograniczone. Notowano wyb. 3400 kč. zaś redni 3500-3700 kč. za 50 kg.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 120.—; 1/2 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.